

NCS 기반 채용 직무 설명자료 [조리원]

| | | | | |
|----------|--|------------------------------------|-----|---------------------|
| 채용 분야 | 조리원 | 분류체계 | 대분류 | 13. 음식서비스 |
| | | | 중분류 | 01. 식음료조리·서비스 |
| | | | 소분류 | 01. 음식조리 |
| | | | 세분류 | 01. 한식조리 02. 양식조리 등 |
| 담당 업무 | [구내식당 조리원] 식단에 따른 조리업무 보조, 식재료 전처리 및 배식준비, 식재준비 및 주방정리, 구내식당 위생 유지 등 | | | |
| 능력 단위 | 위생관리, 안전관리, 재료관리, 조리실무(한식, 양식, 중식, 일식 등) | | | |
| 필요 지식 | 식품특성에 대한 지식, 위생적인 원료 선택 방법, 메뉴 조리법에 대한 지식, 식자재별 취급 방법에 대한 지식, 위생시설 관리 및 안전, 사고예방에 대한 지식, 식중독 발병에 대한 예방방법, 작업장위생수칙, 작업 안전관리 수칙, 기초적인 조리방법에 대한 지식, 조리에 따른 조리원리, 조리방법과 썰기 방법, 식재료 전처리 방법과 활용방법, 식재료의 특징과 종류 | | | |
| 필요 기술 | 위생적인 원료 선택 능력, 위생관리 적용 능력, 비위생적인 식품의 처리방법, 조리 시 위생관리방법, 식중독 예방과 대처 능력, 개인위생기준에 의한 습관 실행능력, 안전사고 발생 시 응급조치 능력, 위생 시설 응급상황 대처기술, 조리작업을 매뉴얼에 의해 안전하게 실행할 수 있는 능력, 주방도구의 활용·관리·보관 능력, 식재료의 조리법 이해 및 분석능력, 식재료의 전처리 능력, 식재료 활용 능력 | | | |
| 직무 수행 태도 | 철저한 식자재 품질 관리 의지, 식품안전관리기준 준수 태도, 위생적인 작업 태도, 청결한 복장과 위생습관을 유지하는 태도, 위생시설에 대한 예방수칙 준수, 조리도구 정리태도, 조리도구 청결 관리태도, 재료 점검태도, 안전한 용모와 복장, 요청내용의 반영을 위한 노력, 업무규정 준수, 원활한 의사소통을 하려는 노력 | | | |
| 필요 자격 | 없음 | | | |
| 전형 방법 | 접수 → 서류전형 → 면접전형 → 비위면직자 등 확인, 건강검진 등 → 임용 | | | |
| 일반 요건 | 연령 및 성별 | 무관 * 단, 공고일 기준 공단 정년 규정인 60세 미만인 자 | | |
| 교육 요건 | 학력 및 전공 | 무관 | | |
| 직업 기초 능력 | 의사소통능력, 문제해결능력, 자원관리능력, 조직이해능력 등 | | | |
| 참고 사이트 | www.ncs.go.kr | | | |